caso®

GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

3er Induktionskochfeld

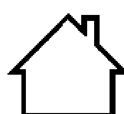
Master P3











Artikel-Nr. 2150

caso Deutschland
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.com
Internet: www.caso-germany.com

Dokument-Nr.: 2150 06 09

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Kinder müssen beaufsichtigt werden! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

⚠WARNUNG

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ► Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ► Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.
- ► Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.
- ► Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
- ► Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ► Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.

2.3.3 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.

2.3.4 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.

► Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.

► Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder!

HINWEIS

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung ausschalten)**

◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch. AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**

◆ **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ► Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- 3er Induktionskochfeld Master P3
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 10 cm an allen Seiten Freiraum.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

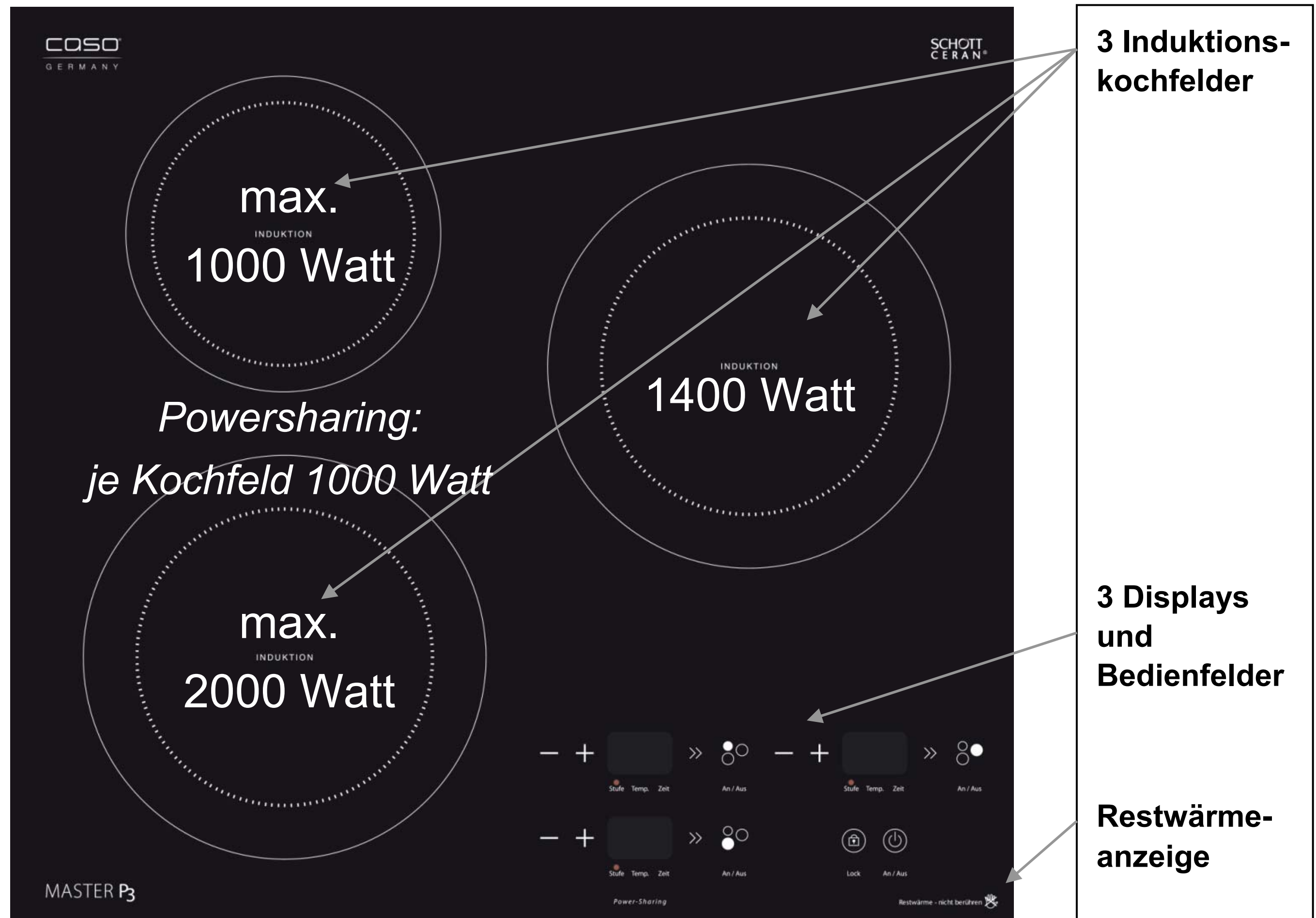
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.1.1 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

⚠VORSICHT

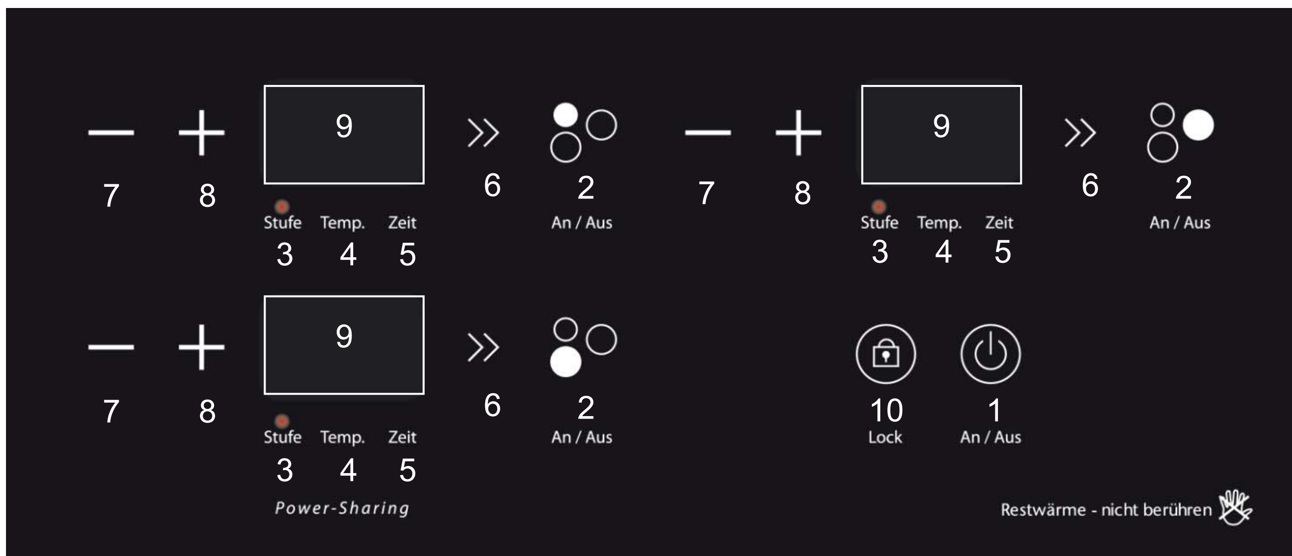
Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

► Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist.

► Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.

4.2 Bedienelemente und Displays

4.2.1 Bedienfelder und Displays



1. Hauptschalter AN/AUS
2. AN/AUS-Schalter je Kochfeld
3. Funktionsanzeige: Leistungsstufe
4. Funktionsanzeige: Temperatur
5. Funktionsanzeige: Zeit
6. Auswahltaste zum Anwählen von Leistungsstufe, Temperatur, Timer
7. Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
8. Wahltaste (+), Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer kann erhöht werden
9. Separates LED Display jedes Kochfeldes
10. Lock / Kindersicherung / gegen unbeabsichtigtes Verstellen

Der Induktionskocher hat drei Kochfelder. Durch die drei Bedienfelder können Sie die drei Kochfelder unabhängig voneinander individuell einstellen.

Das Display dient zur Anzeige der vorgewählten Temperatur, Leistungsstufe, der Timer-Zeit und im Fehlerfall zur Darstellung des Fehlercodes.

4.2.2 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

4.2.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode (E05) angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

Wenn “E05” im Display erscheint, ist der Überhitzungssschutz aktiviert worden.

Das bedeutet, das die kritische Temperatur über 170°C gestiegen ist. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch aus, um Schäden vorzubeugen.

Wir empfehlen für das Kochen von Wasser oder das Dünsten die Funktion „Stufe“ zu wählen.

Falls Sie Tiefgekühltes Essen oder etwas sehr heiß anbraten möchten, empfehlen wir, die Funktion „Temperatur“ auszuwählen, da sich hier Temperaturen bis zu 240°C erreichen lassen.

4.2.4 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

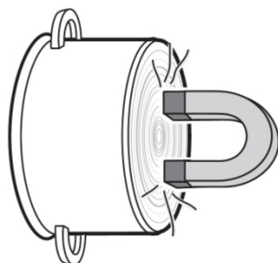
Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:
Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



◆ **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 26 cm

HINWEIS

► Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- Das maximal zulässige Gewicht von allen Töpfen mit Inhalt darf 10 kg nicht überschreiten.
- Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.
- Lassen Sie die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche kratzen. (Eine zerkratzte Glaskeramikoberfläche beeiträchtigt nicht den Gebrauch des Gerätes).

5.3 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.

HINWEIS

- ► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 3 Induktionskochfelder

Das rechte Induktionskochfeld hat 10 Leistungsstufen und läuft unabhängig von den anderen Feldern.
Wenn Sie entweder nur das vordere (10 Leistungsstufen) oder nur das hintere Kochfeld links (5 Leistungsstufen) nutzen, laufen diese ebenfalls unabhängig von einander.
Wenn Sie allerdings das Kochfeld vorne links und hinten links gemeinsam betreiben, sind die Leistungsstufen dieser Kochfelder zusammen 10 (Powersharing). Wenn das vordere Kochfeld eine Leistungsstufe bis 5 nutzt, kann die Leistungsstufe der hinteren Platte beliebig eingestellt werden (max.5).
Wenn das vordere Kochfeld eine Leistungsstufe über 5 nutzt, wird die Leistungsstufe für das hintere Kochfeld entsprechend der Tabelle angepasst:

Leistungsstufen voderes linkes Kochfeld	10	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Leistungsstufen hinteres linkes Kochfeld (Max)	0	1	2	3	4	5	5	5	5	5

5.4.2 Ausschalten

Das gesamte Gerät wird über den **Hauptschalter Ein/Aus (1)** ausgeschaltet.

Jede einzelne Platte wird über die **Ein/Aus-Taste (2)** ausgeschaltet.

HINWEIS

- ► Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.
- ► Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

5.4.3 Einschalten

Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Innerhalb von 3 Sekunden nach Anschluss des Geräts an den Stromkreislauf ertönt ein akustisches Signal.

Drücken Sie den **Hauptschalter An/Aus (1).** Der Hauptschalter An/Aus (1) blinkt.

HINWEIS

- ► Wenn Sie innerhalb von 30 Sekunden keine Einstellung vornehmen, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Um das Gerät zu aktivieren, drücken Sie den **Hauptschalter An/Aus (1)** noch einmal oder irgendeine andere Funktionstaste.

Ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf die Kochstelle stellen (Ø 120 mm - 260 mm).

Nun drücken Sie die **Taste An/Aus (2.)** des entsprechenden Kochfeldes. Die Kontrollampe „Leistungsstufe“ leuchtet und ein akkustisches Signal ertönt.

Schalten Sie das Gerät ein, ohne daß ein Topf auf dem Kochfeld steht, zeigt das Gerät --- an.

5.4.4 Leistungsmodus

Um die Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die **Auswahltaste >> (6)** so lange, bis die Funktionsanzeige Leistungsstufe (3) leuchtet. Mit der voreingestellten Leistungsstufe „5“ schaltet sich das Gerät ein.

Sie können die Leistungsstufen 1-10 wählen, indem Sie die **Tasten + oder – (7 oder 8)** drücken.

HINWEIS

► Wir empfehlen die Leistungsstufen zu nutzen um z.B. Wasser zu kochen, oder Gemüse zu dünsten. So wird eine Aktivierung des Überhitzungsschutzes ausgeschlossen.

5.4.5 Temperaturmodus

Um die Temperaturstufe auszuwählen, drücken Sie die **Auswahltaste >> (6)** so lange, bis die Funktionsanzeige Temperatur (4) leuchtet. Mit der voreingestellten Temperaturstufe „120“ schaltet sich das Gerät ein.

Sie können die Temperaturstufen 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C wählen, indem Sie die **Tasten + oder – (7 oder 8)** drücken.

HINWEIS

► Wenn Sie Tiefgekühltes Essen oder etwas sehr heiß anbraten möchten, empfehlen wir, die Funktion „Temperatur“ auszuwählen, da sich hier Temperaturen bis zu 240°C erreichen lassen, ohne das der Überhitzungs-schutz ausgelöst wird.

5.4.6 Timer

Nach der Wahl der Temperatur oder der Leistungsstufe drücken Sie die **Auswahltaste >> (6)** so lange, bis die Funktionsanzeige Zeit (5) leuchtet.

Das Display zeigt nun die Zeit „0“. Mit den **Tasten + oder – (7 oder 8)** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen (bis max. 180 min.) einstellen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät, bzw. das Kochfeld begibt sich in den Standby-Modus.

HINWEIS

- ► Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/- (7/8)** einstellen. Durch die Memory-Funktion bleiben die Einstellungen von Leistungs- und Temperaturstufe unverändert bestehen.
- ► Während des Kochvorgangs kann die Temperatur und Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.

5.4.7 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.

Aktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (10)** bis die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer des Hauptschalters An-/Aus (1) deaktiviert. Die Kochfelder heizen weiter, entsprechend der zuvor eingestellten Leistungs- oder Temperaturstufen.

Deaktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste **Lock (10)**, bis die Funktionsanzeige erlischt.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ► Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld

Das Keramik-Kochfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

⚠VORSICHT

► Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

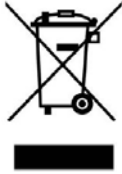
Fehler	Möglicher Grund	Korrigieren
Keine Anzeige	Netzstecker nicht eingesteckt	► Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	► Sicherung einschalten

Fehler	Möglicher Grund	Korrigieren
E01	Anzeige zu niedriger Spannung (<160V)	► Die Versorgungsspannung liegt nicht im geforderten Bereich. Geeignete Steckdose verwenden.
E02	Anzeige zu hoher Spannung (>270V)	
E03	IGBT offener oder zu kurzer Kreislauf	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E05	Überhitzungsschutz Leistungsstufe (>150°C)	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
E06	Temperatursensor offener oder zu kurzer Kreislauf	► Der Temperatursensor unter der Glaskeramik-Oberfläche ist defekt. Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E07	Überhitzungsschutz Temperaturstufe (>240°C)	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.
E08	Temperatursensor funktioniert nicht	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.

HINWEIS

- ► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ► Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

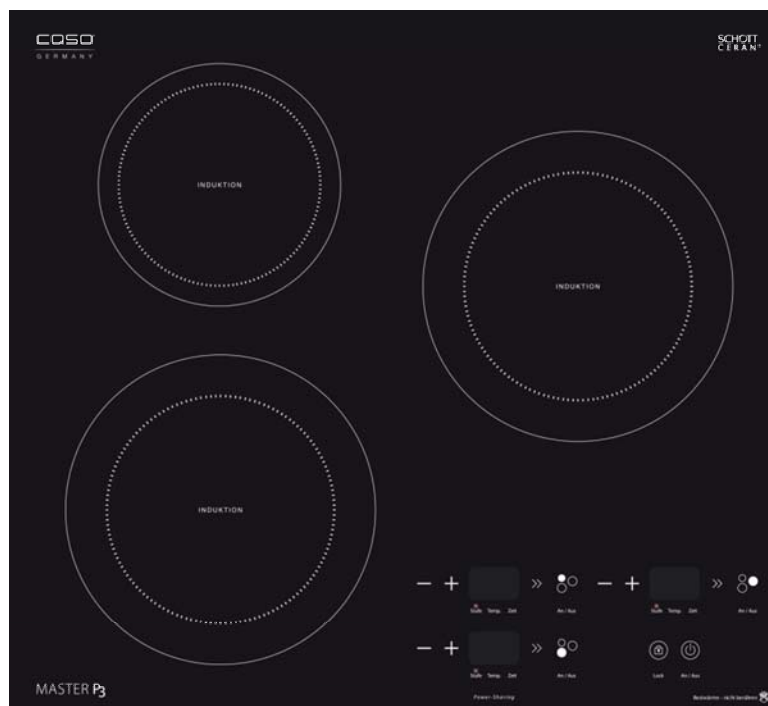
10 Technische Daten

Gerät	Induktionskocher mit 3 Feldern
Name	Master P3
Modell	S3-C
Artikel-Nr.	2150
Anschlussdaten	220-240 VAC, 50 Hz
Leistungsaufnahme	3400 W (Max.)
Temperaturbereich	60 °C bis 240 °C
Geräuschemission des Gerätes	weniger als 70 dB (A)
Außenabmessungen (B/H/T)	510 x 66 x 485 mm
Gewicht	6,0 kg

Original
Operating Manual

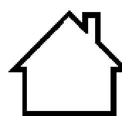
Induction cooker with 3 hobs

Master P3









Item No. 2150

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooker (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS **Please note**

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Children being supervised not to play with the appliance.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

⚠WARNUNG WARNING

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.

Adhere to the following safety instructions:

- ► People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ► If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.
- ► Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.
- ► Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ► Do not remove any coverings on the appliance.

12.3.2 Danger of Burning

⚠WARNUNG WARNING

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ► Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.
- ► Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob.
  The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hob.

12.3.3 Danger of Explosion

WARNUNG WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

► Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it an placing it in a pot filled with a little water.

12.3.4 Danger of Fire

WARNUNG WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

► During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.

► Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.

► Do not place any empty cookware on the cooking area.

HINWEIS Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

◆ **Switch the appliance off (if necessary, unplug the mains plug from the socket or switch off the fuse)**

◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**
NEVER EXTINGUISH WITH WATER!

◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

12.3.5 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ► Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ► Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG **Warning**

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the Master P3 is delivered with the following components:
- Induction cooker with 3 hobs (Master P3)
- Operating Instructions

HINWEIS **Please note**

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooker must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance’s hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooker in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 10 cm gap on all sides when setting up the appliance.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance’s openings.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

13.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview

caso GERMANY
SCHOTT CERAN
max. INDUKTION 1000 watt
INDUKTION 1400 watt
Powersharing: each hob 1000 watt
max. INDUKTION 2000 watt
MASTER P3

3 Induction hotplates

3 Displays and Operating panels

Residual heat indicator

14.1.1 Details on the device



This instruction is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

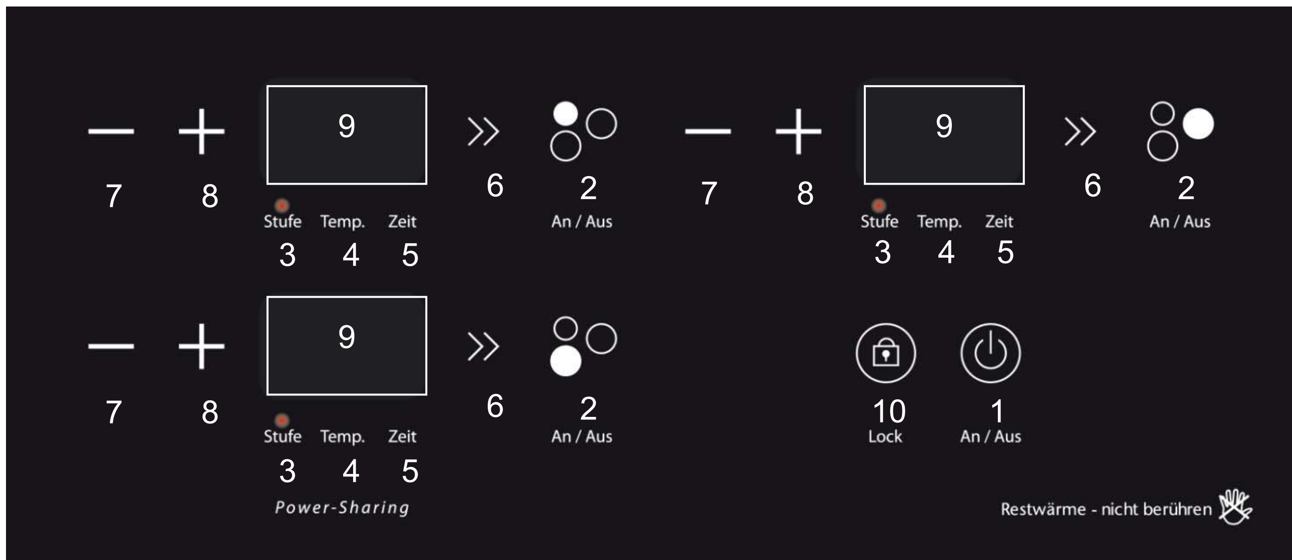
⚠VORSICHT ATTENTION

Risk of burning due to hot surface!

- ► Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot.
- ► Do not place any objects on the hot ceramic hob.

14.2 Operating elements and displays

14.2.1 Operating panels and Displays



1. Master ON/OFF switch
2. ON/OFF switch for each hob
3. Indicator lamp power stage for each hob
4. Indicator lamp temperature for each hob
5. Indicator lamp time for each hob
6. Selection button for power stage, temperature, timer
7. Selection button (-), reduction of the power stage, temperature or duration
8. Selection button (+), increase of the power stage, temperature or duration
9. LED display for each hob
10. Lock

The induction cooker has three hobs which can be used separately. Therefore you have three operating panels.

The display is used to show the selected temperature, power level, timer and to show the error code in the event of a malfunction.

14.2.2 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

14.2.3 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message (E05) is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. Please pull the power plug in order to reset the device. After the cooling-down phase the appliance can be switched on again.

HINWEIS

► Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.

In case of “E05” appears in the display the overheating protection has been activated.

This means that the temperature had increased to a temperature of 170°C. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages.

Therefore we recommend to select the function “Power stage” in case of steaming food or boiling water for example.

In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function “Temperature” as in this case you can use temperatures up to 240°C.

14.2.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers

With an induction cooker the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

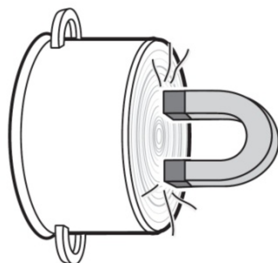
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



- **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hob.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots that do not sit flat on the hob
	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 26 cm

HINWEIS Please note

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

VORSICHT **Attention**

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- ► Only use pots with an induction-compatible base.
- ► The maximum permissible weight of the pots plus its contents must not exceed 10 kg.
- ► Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.
- ► Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.

15.3 Safety Instructions

⚠WARNUNG **Warning**

- ► Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.
- ► Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hob.
- ► Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.
- ► In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.
- ► Do not touch the hot surface of the ceramic hob. Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ► Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

HINWEIS

- ► Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.
- ► If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Three hotplates

The right hob has 10 power stages and runs independently. When operate either the front hob (1-10 power stages) or the back hob (1-5 power stages), they run independently.
When the front and the back hob work at the same time, the preset power stages of them are both “5”. During operation, if the power stage of the front hob is higher than “5”, then the power stage of the back hob will be down automatically to keep the total power stage within “10”. If the power stage of the front hob is lower than “5”, the power stage of the back hob can be changed randomly.
The front hob and the back one are power sharing as shown below:

Power stage: left front hob	10	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Power stage: left backmost hob (max)	0	1	2	3	4	5	5	5	5	5

15.4.2 Switching Off

The complete appliance is switched off using the **Master ON/OFF switch (1)**.

Each hob is switched off by using the **ON/OFF key (2) of each hob**.

HINWEIS Please note

► Note that the appliance’s fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.

► If the appliance is unused for an extended period of time unplug, the appliance from the socket in order disconnect it from the mains power supply.

15.4.3 Switching On

Follow the instructions below in order to operate the appliance safely:

◆ **Plug the mains plug into the power socket.**

Within 3 seconds after connecting the appliance to the power supply an acoustic signal sounds.

Press the **Master ON/OFF switch (1),** the key lights up.

Now the device is in standby mode.

◆ Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm).

Now press the **ON/OFF switch (2)** to turn on one of the three induction hobs. The control lamp of "power stage" blinks and an acoustic signal sounds.

HINWEIS Please note

► Should no further operation in 30 seconds after pressing ON/OFF key, the control lamp goes off and then the unit goes back to standby status automatically. To re-operate the unit, simply press **Master ON/OFF key (1)** again and other function keys.

15.4.4 Power Stage

Press the **selection key >> (6)** as long as necessary to select the power stage (Indicator lamp power stage (3)). The preset power stage "5" is selected and the device turns on.

With the **+ / - Keys (7+8),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 10.

HINWEIS Please note

► We recommend to select the function “Power stage” in case of steaming food or boiling water for example. So the overheating protection “E05” will not be activated.

15.4.5 Temperature Mode

Press the **selection key >> (6)** as long as necessary to select the temperature mode (Indicator lamp temperature (4)).
The preset temperature stage "120" is selected and the device turns on.
With the **+ / - keys (7+8),** you can change the settings at any time in a range from 60 – 240 °C. (Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)

HINWEIS Please note

► In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function “Temperature” as in this case you can use temperatures up to 240°C. Otherwise the overheating protection “E05” will be activated.

15.4.6 Timer

After the selection of the temperature mode press **selection key >> (6)** until the corresponding control lamps (5) lights up.
The display shows the number "0". With the **+ / - keys (7+8)**, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes).
Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

HINWEIS Please note

- ► During timer operation, you can change the duration at any time with the **+ / - keys (7/8)**. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.
- ► During the cooking process the temperature, power level and timer can be readjusted as you wish.

15.4.7 Lock function (children lock key)

Press the **Lock key 10**, all keys will be blocked except Master ON/OFF (1), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplates continue to heat in the preset temperature or power stage. Also the timer continues counting.

16Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ► Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not immerse the appliance, its cables and the plug in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

◆ **Ceramic hob, Housing and Operating Panel**

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth or a mild detergent.

⚠VORSICHT Attention

- In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Causes and rectification of faults

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault	Possible Cause	To Rectify
E01	Electronic control of low voltage. (<160V)	► Make sure the appliance is connected to the voltage indicated
E02	Electronic control of excess voltage (>270V)	► Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.
E03	IGBT open or short circuit.	► Please send back to customer service.
E05	Overheating protection on power mode (>150°C)	► Eliminate the course of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.
E06	Temperature sensor open or short circuit	► The temperature sensor underneath the glass ceramic plate is defective. Please send back to customer serivce.
E07	Overheating protection on TEMP. mode (>240°C)	► Eliminate the course of overheating. Once the cooktop has cooled, the appliance can be put into operation again.
E08	Temperature sensor malfunction	► Please send back to customer service.

HINWEIS Please note

► If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

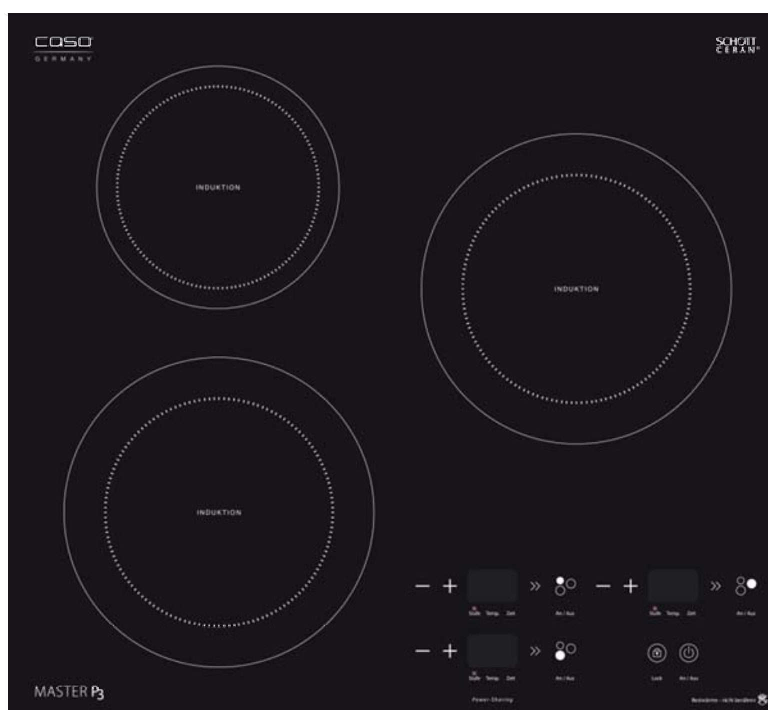
20Technical Data

Device	Induction cooker with 3 hobs
Name	Master P3
Model	S3-C
Item No.:	2150
Mains data	220-240 VAC, 50 Hz
Power consumption	3400 W (Max.)
Temperature Range	60°C-240°C
Noise emission (The workplace related noise emission of this appliance)	lower than 70 dB(A)
External measurements (W x H x D):	510 x 66 x 485 mm
Net weight	6,0 kg

Mode d'emploi original

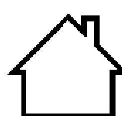
Cuiseur à Induction avec 3 plaques de cuisson

Master P3









N°. d'art. 2150

21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doits être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Ne laissez pas des entfants jouer avec l´appareil.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

⚠WARNUNG ATTENTION

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.
- ► Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.
- ► Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.
- ► Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.
- ► N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.

22.3.2 Danger de brûlure

⚠WARNUNG ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ► Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.
- ► Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.
- ► Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.

22.3.3 Risque d'explosion

WARNUNG ATTENTION

En cas d’utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

► Ne chauffez jamais d’aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d’eau.

22.3.4 Danger d'incendie

WARNUNG ATTENTION

En cas d’utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

► Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.

► Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s’enflammer rapidement.

► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.

HINWEIS REMARQUE

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

◆ **Mettez l'appareil hors circuit (tirer éventuellement la fiche secteur de la prise ou mettre le coupe-circuit hors circuit)**

◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N’ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

◆ **Après avoir éteint la source d’incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l’appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

22.3.5 Dangers du courant électrique



Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ► Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

Le cuiseur à Induction Master P3 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Le cuiseur à Induction avec 3 plaques de cuisson (Master P3)
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

- ► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets.

Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.
- Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble

caso GERMANY
SCHOTT CERAN
max.
INDUKTION
1000 Watt
Powersharing:
Chaque plaque de cuisson 1000 watt
INDUKTION
1400 Watt
max.
INDUKTION
2000 Watt
MASTER P3
Power-Sharing

3 Plaques de cuisson

3 affichages et panneaux d´exploration

Affichage de chaleur rémanente

24.1.1 Affichages sur l'appareil



«Chaleur rémanente»

Cet affichage sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson ! Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

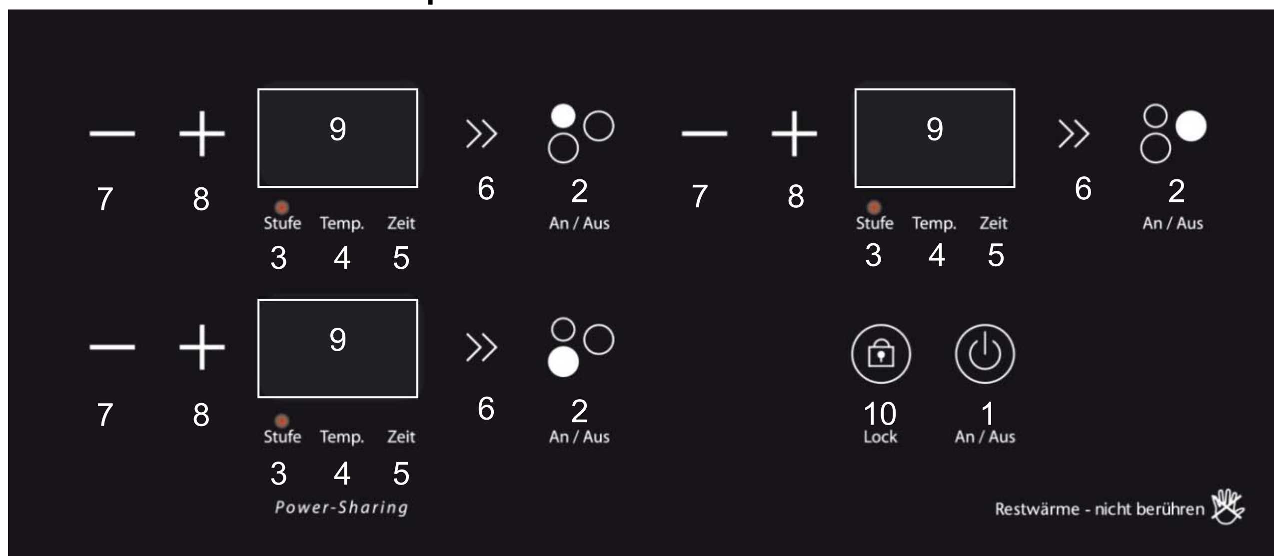
⚠VORSICHT ATTENTION

Danger de brûlure sur la surface chaude !

- ► Ne pas toucher la surface du champ de céramique tant qu'elle est chaude.
- ► Ne pas déposer d'objets sur le champ de céramique chaud.

24.2 Eléments de commande et d'affichage

24.2.1 Panneaux d'exploitation



1. Interrupteur général ON/OFF pour allumer et éteindre l'appareil
2. Touche ON/OFF pour chaque plaque de cuisson
3. Voyant de contrôle pour le niveau de puissance pour chaque plaque de cuisson
4. Voyant de contrôle pour la température pour chaque plaque de cuisson
5. Voyant de contrôle pour la minutage pour chaque plaque de cuisson
6. Touche de selection >> pour le niveau de puissance, la temperature et la minutage
7. Touche de sélection (+), hausse de niveau de puissance, de température ou de durée
8. Touche de sélection (-), baisse de niveau de puissance, de température ou de durée
9. Affichage par diodes électroluminescentes
10. Touche” Lock” (Blocage)

Le cuiseur à induction comprend trois plaques de cuisson que vous pouvez utiliser séparément. Ceci explique pourquoi le cuiseur comporte trois panneaux d'exploitation.

L'affichage sert à afficher la température où le niveau de puissance présélectionnée, le minuterie et les codes d'erreur en cas de panne.

24.2.2 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

24.2.3 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, le code d'erreur correspondant s'affiche (E05) et un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l'arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

HINWEIS Remarque

► Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson. Le fait de mettre à chauffer une casserole ou une poêle vide active la fonction anti surchauffe et l'appareil s'éteint alors automatiquement.

Si “E05” apparaît sur l'affichage, la fonction anti surchauffe a été activée.

Cela signifie que la température a atteint 170°C. En pareil cas, l'appareil s'éteint automatiquement afin d'éviter tout dommage.

Nous recommandons de sélectionner la fonction “Niveaux de puissance) lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur ou faites bouillir de l'eau.

Si vous faites griller ou cuire des aliments surgelés, nous vous conseillons d'utiliser la fonction “Température”, qui vous permet d'atteindre en pareil cas des températures allant jusqu'à 240°C.

24.2.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

Avantages du champ de cuisson à induction

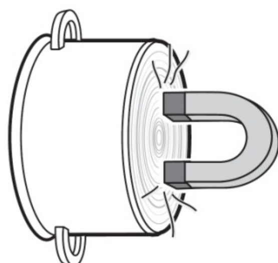
- Cuire économiquement par transfert d’énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d’énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.
- Réglage rapide et précis de l’utilisation d’énergie.

25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.

Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:

Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:



◆ **Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.**

Le tableau suivant sert d’exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

Récipients de cuisson appropriés	Récipients de cuisson inadéquats
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm où plus que 26 cm

HINWEIS REMARQUE

► Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.

VORSICHT **ATTENTION**

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

- N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.
- Le poids maximum admis de récipients de cuissons avec contenu ne doit pas dépasser 10 kg totalement.
- Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.
- Assurez-vous que le fond de la marmite n'érafle pas la surface de la zone vitrocéramique, bien que d'éventuelles griffures superficielles ne portent pas préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

25.3 Affichages de sécurité

⚠WARNUNG **ATTENTION**

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.
- Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.
- Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.
- Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.

HINWEIS **REMARQUE**

- ► Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantissez votre sécurité.
- ► Si vous n'utiliser l'appareil pas pendant une longue période, nous recommandons de tirer la fiche secteur de la prise.

25.4 Fonctionnement de l'appareil

25.4.1 Trois plaques de cuisson

La plaque de droite dispose de 10 paliers de puissance et fonctionne de façon indépendante.
Lors de leur utilisation, la plaque frontale (Réglages de 1 à 10) et la plaque arrière (Réglages de 1 à 5) fonctionnent de manière indépendante.
Lorsque la plaque chauffante frontale et arrière fonctionnent simultanément, les niveaux de puissance des deux plaques sont 10 collectivement.
Durant le fonctionnement, si le réglage de la plaque chauffante frontale est supérieur à “5”, le réglage de la plaque chauffante arrière sera automatiquement réduit en conséquence de manière à atteindre un niveau de puissance total de “10”.
Si le réglage de la plaque chauffante frontale est inférieur à “5”, le réglage de la plaque chauffante arrière peut être modifié de façon aléatoire.
La plaque chauffante frontale et la plaque chauffante arrière se partagent la puissance comme indiqué ci-dessous:

Niveau de puissance pour la plaque de cuisson frontale à gauche	10	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Niveau de puissance (max.) pour la plaque de cuisson arrière à gauche	0	1	2	3	4	5	5	5	5	5

25.4.2 Mettre hors circuit

Appuyer sur l´**interrupteur général ON/OFF (1)** pour mettre hors circuit la cuisinière à induction.

Appuyer sur **la touche ON/OFF (2),** pour mettre hors circuit chaque plaque de cuisson.

HINWEIS REMARQUE

- ► Notez que la ventilation de l'appareil continue à tourner longtemps après la mise hors circuit pour éliminer la chaleur accumulée dans l'appareil.
- ► Si vous n'utiliser l'appareil pas pendant une longue période, retirez la prise de courant pour séparer l'appareil du réseau.

25.4.3 Mettre en marche

Suivez les notices explicatives mentionnées ci-dessous pour un fonctionnement sûr de l'appareil :

Mettez la fiche secteur dans la prise.

Dans les 3 secondes qui suivent le branchement de l'appareil sur le secteur, un signal acoustique retentit.

Appuyer sur **l'interrupteur général ON/OFF (1)** s'allume sur l'affichage digital.

HINWEIS REMARQUE

- ► Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes après avoir appuyé sur l´interrupteur général ON/OFF (1), le témoin lumineux de mise sous tension s'éteint sur l'affichage et l'appareil revient automatiquement en mode veille. Pour réactiver l'appareil, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur **l´interrupteur général ON/OFF (1),** et d'appuyer ensuite sur toute autre touche de fonction.

Placer un récipient de cuisson approprié avec aliments à cuire au centre de la zone de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm).

Appuyer alors sur **la touche ON/OFF (2)** pour activer l'une des trois plaques de cuisson à induction. Le témoin de contrôle "niveaux de puissance" clignote et un signal acoustique retentit.

25.4.4 Mode Niveau de puissance

Appuyer sur **la touche de sélection >> (6)** jusqu'à ce que le témoin de contrôle Niveau de puissance (3) clignote.
La puissance est présélectionnée en position "5" et l'appareil s'allume. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment de 1 à 10 à l'aide des **touches + / - (7 et 8).**

HINWEIS REMARQUE

► Nous vous recommandons de sélectionner la fonction "Niveau de puissance" lorsque vous réchauffez des aliments à la vapeur ou faites bouillir de l'eau, de façon à ne pas activer la protection anti surchauffe "E05".

25.4.5 Mode Température

Appuyer sur **la touche de sélection >> (6)** jusqu'à ce que le témoin de contrôle Température (4) clignote.
Le réglage de température "120" est présélectionné et l'appareil se met en marche.
Avec les **touches + / - (7 et 8),** vous pouvez modifier à tout moment les réglages de température dans 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C.

HINWEIS REMARQUE

► Lorsque vous faites griller ou cuire des aliments surgelés, nous vous conseillons de sélectionner la fonction "Température", car vous disposez en pareil cas de températures allant jusqu'à 240°C. Dans le cas contraire, la protection anti surchauffe "E05" est activée.

25.4.6 Minuterie

Après avoir sélectionné le mode Température où Niveau de puissance, appuyez sur **la touche de sélection >> (6)** jusqu'à ce que le témoin de contrôle « Minuterie » clignote.
Le chiffre "0" apparaît alors sur l'affichage. A l'aide des **touches + / - (7 et 8),** vous pouvez alors choisir la durée de cuisson par incrément de 1 minute (jusqu'à 180 minutes maximum).
Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit et l'appareil passe automatiquement en mode veille.

HINWEIS REMARQUE

- ► Durant le fonctionnement de la minuterie, vous pouvez modifier à tout instant la durée de cuisson à l'aide des **touches + / - (7 et 8)**. La fonction de mémorisation de l'appareil permet alors de conserver le niveau de puissance ou le réglage de température initial.
- ► Durant le processus de cuisson, vous pouvez ajuster à votre guise la température, le niveau de puissance et la minuterie.

25.4.7 Fonction Lock (Blocage)

En appuyant sur **la touche Lock (Blocage) (10),** toutes les touches seront bloquées à l'exception **de l´interrupteur général ON/OFF (1)**. Cette touche est destinée à éviter toute fausse manœuvre. Une fois le blocage activé, seule la touche principale ON/OFF (1) peut être activée, les autres touches sont verrouillées. Les plaques chauffantes à induction fonctionnent comme préréglé. Ceci permet d'éviter toute manipulation intempestive par des enfants. Cette touche est donc la sécurité Enfants.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la table d´induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

26.2 Nettoyage

◆ **La table d´induction, Boîte de l'appareil et champ de commande**

Nettoyer la table d´induction, le boîte de l´appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.

⚠VORSICHT Prudence

- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.2 Causes de pannes et réparation

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

Problème	Cause possible	Remède
E01	Contrôle électronique de basse tension. (<160V)	Vérifier que l'appareil est branché au secteur au voltage indiqué sur la plaque signalétique
E02	Contrôle électronique de surtension (>270 V)	Vérifier que l'appareil est branché au secteur au voltage indiqué sur la plaque signalétique.
E03	TBPI ouvert ou court-circuit.	Veuillez envoyer l'appareil au service Client.
E05	Protection anti surchauffe en mode puissance (>150°C)	Élimine la survenance d'une surchauffe éventuelle. Une fois que la surface de cuisson a refroidi, l'appareil peut être remis en service.
E06	Capteur de température ouvert ou court-circuit.	Le capteur de température placé sous la plaque vitrocéramique est

		défectueux. Veuillez envoyer l'appareil au service Client.
E07	Protection anti surchauffe en mode Température (>240°C)	Élimine la survenance d'une surchauffe éventuelle. Une fois que la surface de cuisson a refroidi, l'appareil peut être remis en service.
E08	Dysfonctionnement du capteur de température	Veuillez envoyer l'appareil au service Client.

HINWEIS REMARQUE

- ► Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.
- ► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- ► Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ► Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur à induction avec 3 plaques de cuisson
Nom	Master P3
Modèle	S3-C
N°. d'article	2150
Données de raccordement	220-240 VAC, 50/60 Hz
Puissance consommée	3400 W (Max.)
Variation de température	60°C – 240°C
Émissions sonores (Émissions sonores de l'appareil au poste de travail)	inférieures à 70 dB(A)
Dimensions externes (I/H/T)	510 x 66 x 485 mm
Poids net	6,0 kg

Istruzioni d’uso originali

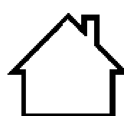
Cucina a induzione con 3 piastre di cottura

Master P3









Articolo-N. 2150

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del fornello a Induzione blu eone (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

⚠WARNUNG Avviso

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell'apparecchio, se non ne sussiste la necessità.
- Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell'utilizzo dell'apparecchio.
- Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.
- Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.
- Non tolga le coperture dall'apparecchio.

32.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull'apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.
- Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l'apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.
- Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.

32.3.3 Pericolo d'esplosione

WARNUNG **Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ► Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.

32.3.4 Pericolo d'incendio

WARNUNG **Avviso**

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.
- ► Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.
- ► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.

HINWEIS **Indicazione**

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

- ◆ **Spenga l'apparecchio (estrarre eventualmente la spina dalla presa o far scattare il salvavita)**
- ◆ **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.**
  ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!
- ◆ **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Se la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.
- ► Non tocchi l’apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ► Immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non introdurre oggetti nelle aperture dell’apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell’apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d’imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Master P3 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Cucina a induzione con 3 piastre di cottura (Master P3)
- Istruzioni d’uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all’assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

33.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più

necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l’apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva

caso GERMANY
SCHOTT CERAN®
max. INDUKTION 1000 Watt
INDUKTION 1400 Watt
Powersharing:
Ambe piastre semmai 1000 Watt
max. INDUKTION 2000 Watt
Stufe Temp. Zeit
An / Aus
Lock
Power-Sharing
Restwärme - nicht berühren
MASTER P3

3 Piastre di cottura

3 Comandi e Display

Indicazione calore restante

34.1.1 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull’apparecchio incandescente:

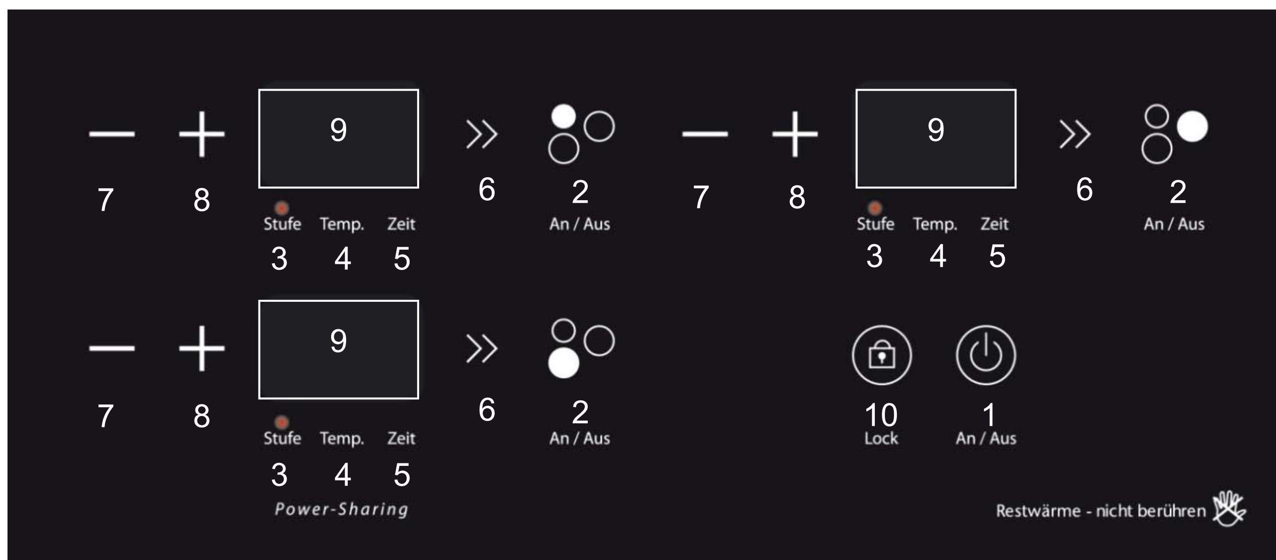
⚠VORSICHT Attentione

Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

- ► Non toccare la superficie della postazione in ceramica, fintantoché è rovente.
- ► Non posizionare oggetti sulla postazione in ceramica rovente.

34.2 Comandi e display

34.2.1 Pannello comandi



1. Interruttore principale ON/OFF
2. Interruttore ON/OFF per tutti piaster di cottura
3. Spia di controllo di potenza per tutti piaster di cottura
4. Spia di controllo di temperatura per tutti piaster di cottura
5. Spia di controllo di tempo (durata) per tutti piaster di cottura
6. Pulsante di selezione potenza, temperature o tempo
7. Pulsante di selezione (+), aumento della potenza, temperatura o durata
8. Pulsante di selezione (-), riduzione della potenza, temperatura o durata
9. Display LED per tutti piaster di cottura
10. Tasto Lock

I piani di cottura a induzione dispongono di tre fornelli che possono essere utilizzati separatamente. Quindi disponete di tre pannelli di comando.

Il display serve a visualizzare la temperatura e la potenza preselezionata, il timer e in caso di errore, alla rappresentazione del codice d'errore.

34.2.2 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette un segnale acustico con l’accensione ed in caso d'errore.

34.2.3 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell’apparecchio supera il limite critico, viene visualizzato il rispettivo codice d’errore (E05) e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l’ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

HINWEIS Indicazione

► Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e il dispositivo si spegne automaticamente.

Se “E05” compare nel display, è stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.

Questo significa che la temperatura è aumentata fino a 170°C. In questo caso il dispositivo si spegne automaticamente per evitare danni.

Pertanto raccomandiamo di selezionare la funzione “Power Stage” quando si cuoce a vapore o si fa bollire l'acqua, per esempio.

Se si grigliano o cuociono cibi fritti in olio abbondante, suggeriamo di utilizzare la funzione “Temperature”, poiché in questo caso si possono utilizzare temperature fino a 240°C.

34.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all'alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d'induzione.

Una spoletta d'induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

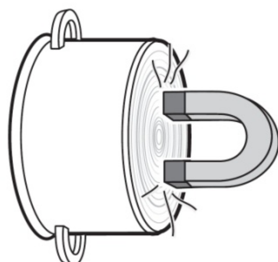
Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell'apporto energetico.

35.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:
Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:



- **Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.**

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro magnetico
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 26 cm

HINWEIS Indicazione

► Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.

VORSICHT **Attenzione**

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

- ► Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all’induzione.
- ► Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà superare i 10 kg complessiva.
- ► Attenzione nell’utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l’acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.

35.3 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG **Avviso**

- ► Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- ► Non spostare l’apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.
- ► Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.
- ► Non appoggiare fogli d’alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell’apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- ► Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.
- ► Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.

HINWEIS **Avviso**

- ► Spenga l’apparecchio dopo l’utilizzo. In questo modo evita un’inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.
- ► Quando non utilizza l’apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.

35.4 Funzionamento dell’apparecchio

35.4.1 Tre piastre di cottura

La giusta piastra di cottura ha 10 livelli e funziona in modo indipendente.
Quando si aziona o la piastra anteriore (1-10 livelli) o quella posteriore (1-5 livelli), esse funzionano in modo indipendente.
Quando la spiastra anteriore e quella posteriore funzionano in contemporanea, i loro livelli di potenza preimpostati sono entrambi “5”. Durante il funzionamento, se il livello della piastra anteriore è superiore a “5”, quello della piastra posteriore si abbasserà automaticamente per mantenere il livello complessivo entro “10”. Se il livello della piastra anteriore è inferiore a “5”, e poi il livello di quella posteriore può essere modificato a caso.
La piastra anteriore e quella posteriore sono in ripartizione della potenza come indicato sotto:

Livelli di potenza la piastra anteriore	10	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Livelli di potenza (max.) la piastra posteriore	0	1	2	3	4	5	5	5	5	5

35.4.2 Spegnimento

L’apparecchio viene disinserimento prema **interruttore principale ON/OFF (1).**

Tutti piastre di cottura viene disinserimento prema **interruttore ON/OFF (2).**

HINWEIS Indicazione

- ► Si assicuri, che dopo lo spegnimento, la ventola dell’apparecchio continui a funzionare per un certo periodo, per espellere il calore accumulato.
- ► Se dovesse non utilizzare l’apparecchio per un certo periodo, estragga la spina dalla presa, per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

35.4.3 Accensione

Segua le indicazioni in basso per un funzionamento sicuro dell'apparecchio:

Inserisca la spina nella presa.

Entro tre secondi dopo la connessione dell'apparecchio al circuito elettrico, viene emesso un segnale acustico.

Prema il tasto **principale ON/OFF (1),** si illumina sul display digitale.

HINWEIS Indicazione

► Se non avvengono altre operazioni entro 30 secondi, dopo aver premuto il tasto principale ON/OFF (1), la spia di controllo POWER nel display si spegne e l'unità ritorna automaticamente in standby. Per riaccendere l'unità, premere semplicemente il **tasto principale ON/OFF (1)** un'altra volta e poi premere altri tasti funzione.

Posizionare una stoviglia idonea, con il preparato da cucinare / arrostire in modo centrato sulla postazione di cottura (Ø 120 mm - 260 mm).

Adesso premere il tasto **ON/OFF (2)** per accendere una delle tre piastre a induzione. La spia di controllo di "Stage" lampeggia e si sente un segnale acustico.

35.4.4 Livello di potenza

Premere il **pulsante di selezione (6)** per selezionare la potenza. La spia di controllo di potenza (3) si illumina sul display digitale. Il livello di potenza preimpostato "5" viene selezionato e il dispositivo si accende. Con i **tasti + / - (7+8)**, potete modificare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 1 – 10.

HINWEIS Importante

► Raccomandiamo di selezionare la funzione "Power Stage" quando si cuoce a vapore o si fa bollire l'acqua, ad esempio, in maniera tale che la protezione contro il surriscaldamento "E05" non verrà attivata.

35.4.5 Modalità temperatura

Premere il **pulsante di selezione (6)** per selezionare la temperatura. La spia di controllo di temperatura (4) si illumina sul display digitale. Il livello di temperatura preimpostato "120" viene selezionato e il dispositivo si accende.
Con i **tasti + / - (7/8),** potete modificare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 60 – 240 C. (Livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C)

HINWEIS Importante

► Quando si grigliano o cuociono cibi fritti in olio abbondante, suggeriamo di utilizzare la funzione “Temperature” perché in questo caso si possono utilizzare temperature fino a 240°C. Altrimenti, verrà attivata la protezione anti-surriscaldamento “E05”.

35.4.6 Timer

Dopo la selezione della modalità temperatura, premere il tasto **pulsante di selezione (6)** fino a che le spie di controllo corrispondenti non lampeggiano (5).
Il display mostra il numero "0". Con i tasti **tasti + / - (7/8),** si può adesso selezionare il tempo operativo in intervalli da 1 minuto (fino a max. 180 minuti).
Una volta raggiunto il tempo, suona un segnale acustico e il dispositivo va automaticamente in modalità standby.

HINWEIS Importante

► Durante il funzionamento del timer, si può modificare la durata in qualsiasi momento con i **tasti + / - (7/8)**. Con la funzione memoria del dispositivo, il livello di potenza o le impostazioni di temperatura rimangono immutate qui.

► Durante il processo di cottura la temperatura, il livello di potenza e il timer possono essere regolati come desiderate.

35.4.7 Funzione blocco

Quando si preme il **tasto di blocco (10)**, tutti i tasti saranno bloccati tranne il tasto master ON/OFF. Dopo il blocco, si può utilizzare solo il tasto master ON/OFF 1, ma gli altri tasti sono bloccati. Ciò può evitare l'accensione da parte dei bambini. Esso è pertanto il tasto di sicurezza bambini.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

- ► Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.
- ► Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- ► La cottura scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ► Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione.
- ► Immergere l’apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

36.2 La pulizia

◆ Cottura, Alloggiamento dell’apparecchio e comandi

Pulisca la cottura del fornello e il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido. In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

37.2 Cause e rimedi per gli errori

In caso di errore, comparirà un codice di errore nel display; esso descrive la causa dello stesso.

La seguente tabella aiuta a localizzare e rettificare gli errori minori.

Problema	Possibile causa	Per rettificare
E01	Controllo elettronico del basso voltaggio. (<160V)	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato al voltaggio indicato sulla targa dati.
E02	Controllo elettronico del voltaggio in eccesso (>270V)	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato al voltaggio indicato sulla targa dati.
E03	IGBT aperto o corto-circuito.	Si prega di inviare al servizio clienti.
E05	Protezione contro il surriscaldamento in modalità power (>150°C)	Eliminare la causa del surriscaldamento. Una volta che il piano cottura si è raffreddato, l'apparecchio può essere rimesso in funzione.
E06	Sensore di temperatura aperto o corto-circuito	Il sensore di temperatura sotto il piano cottura in vetro-ceramica è difettato. Si prega di inviare al servizio clienti.

E07	Protezione contro il surriscaldamento in modalità TEMP. (>240°C)	Eliminare la causa del surriscaldamento. Una volta che il piano cottura si è raffreddato, l'apparecchio può essere rimesso in funzione.
E08	Malfunzionamento sensore di temperatura	Si prega di inviare al servizio clienti.

HINWEIS Indicazione

- ► Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.
- ► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

38 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- ► Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ► Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Cucina a induzione con 3 piastre di cottura
Nome	Master P3
Modello	S3-C
N. articolo	2150
Dati connessione	220-240 VAC, 50 Hz
Potenza assorbita	3400 W (Max)
Intervallo temperature	60°C – 240°C
Rumorosità (La rumorosità relativa al posto di lavoro di questo apparecchio)	inferiore a 70 dB(A)
Misure esterne (L/A/P)	510 × 66 x 485 mm
Peso netto	6,0 kg

41 CE-Konformitätserklärung

Hersteller:	**Braukmann GmbH** **Raiffeisenstraße 32** **D-59757 Arnsberg**
Wir erklären, dass das Produkt:	
Fabrikat:	**3er Induktionskochfeld**
Typ:	**Master P3**
Artikel-Nr.:	**2150**
Modell:	**S3-C (EAN: 40 38437 02150)**
allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht: **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG** **EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG**	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: **EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007;** **EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008;** **EN 62233:2008;** **DIN EN ISO 12100-2:2004 teilweise / *partially;*** **EN ISO 7779:2001 + A1:2003;** **ZEK 01.2-08** **EN 55011:2007+A2:2007** **EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005** **EN 61000-3-2:2006** **EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008** **EN 60335-1:2002+A1:2004+A2:2006 (Clause 19.11.4.1, Clause 19.11.4.2, Clause 19.11.4.3, Clause 19.11.4.4, Clause 19.11.4.5, Clause 19.11.4.6, Clause 19.11.4.7, Clause 19.11.4.8)**	
Arnsberg, den 24.06.2009	Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH) Geschäftsführer